

Allergen-Speiseplan



BIOLOGISCH Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Einrichtung:
Theodor-Gerhardt-Schule "Theodor-Gerhardt-Schule"
Ludwig-Jahn-Straße 50, 72250 Freudenstadt

Ergänzende Bestellung:

Bestellt am: 16.06.2024, 13:52

Zeitraum:
Mo, 1. Jul 2024 - Mi, 31. Jul 2024



MAIER
Schwaben Catering

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | | | | |
|----|-------------------------|----|---|---|------------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | enthält Milch und Milch-
erzeugnisse | i | enthält Sellerie |
| a1 | enthält Weizen | h | enthält Schalenfrüchte/Nüsse | j | enthält Senf |
| a2 | enthält Roggen | h1 | enthält Mandel | k | enthält Sesam |
| a3 | enthält Gerste | h2 | enthält Haselnuss | l | enthält Schwefeldioxid |
| a4 | enthält Hafer | h3 | enthält Walnuss | m | enthält Lupine |
| a5 | enthält Dinkel | h4 | enthält Kaschunuss | n | enthält Weichtiere |
| a6 | enthält Kamut | h5 | enthält Pekannuss | | |
| b | enthält Krebstiere | h6 | enthält Paranuss | | |
| c | enthält Eier | h7 | enthält Pistazie | | |
| d | enthält Fisch | h8 | enthält Macadamianuss | | |
| e | enthält Erdnuss | | | | |
| f | enthält Soja | | | | |

Allergen-Speiseplan

Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 16.06.2024, 13:52 Uhr

Montag, 01.07.

- 51 Hühnerfrikassee mit Bio-Möhrengemüse, dazu Bio-Reis ^{g, i}
 - Bio-Penne-Auflauf Veggie Hack Erbsen Lauch ^{a, a1, g, i}
- 51 Obst der Saison
 - Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie: Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis ^{a, a1}
 - Krautsalat 0,08 kg EW Verp
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce ⁱ
 - Krautsalat 0,08 kg EW Verp

Dienstag, 02.07.

- 51 Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken ^{a, a1, a3, c, g, j, l}
 - Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu Kartoffeln und Knabbergurken ^{c, g, l}
- 51 Schokopudding Bio ^g
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Ein Hähnchenbrustfilet mit Currysauce dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip ^{c, g, i, l}

Mittwoch, 03.07.

- 51 Hokifilet (natur) mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika und Aubergine) und Bio-Vollkornreis dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ^{d, i, j, l}
 - Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Spätzle (100% Bio) ^{a, a1, c, g, i}
- 51 Obst der Saison
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta ^{i, j}
 - Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp ^l
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis ^{f, g}

Donnerstag, 04.07.

- Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) ^{g, i}
- 51 PASTA -Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) ^{a, a1, g, i}
- 51 Milchreis mit Zimt und Zucker Bio ^g
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz: Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln ^{a, a1, f, g, l}
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen ^{c, i}

Freitag, 05.07.

- Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfle, dazu Kohlrabi in Hollandaise und Salat mit Joghurdressing ^{a, a1, a3, c, g, j, l}
- Möhrencremesuppe ^{g, l}
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker ^{a, a1, c, g}
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis ^{d, f}



Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese ⁱ

Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

MAIER
Schwaben Catering

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a	Glutenhaltiges Getreide	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	h	enthält Haselnuss	j	enthält Senf
a2	enthält Roggen	h1	enthält Mandel	k	enthält Sesam
a3	enthält Gerste	h2	enthält Haselnuss	l	enthält Schwefeldioxid
a4	enthält Hafer	h3	enthält Walnuss	m	enthält Lupine
a5	enthält Dinkel	h4	enthält Kaschunuss	n	enthält Weichtiere
a6	enthält Kamut	h5	enthält Pekannuss		
b	enthält Krebstiere	h6	enthält Paranuss		
c	enthält Eier	h7	enthält Pistazie		
d	enthält Fisch	h8	enthält Macadamianuss		
e	enthält Erdnuss				
f	enthält Soja				

Allergen-Speiseplan

Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule



Bestellt am: 16.06.2024, 13:52 Uhr



MAIER
Schwaben Catering

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a	Glutenhaltiges Getreide	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	h	enthält Schalenfrüchte/Nüsse	j	enthält Senf
a2	enthält Roggen	h1	enthält Mandel	k	enthält Sesam
a3	enthält Gerste	h2	enthält Haselnuss	l	enthält Schwefeldioxid
a4	enthält Hafer	h3	enthält Walnuss	m	enthält Lupine
a5	enthält Dinkel	h4	enthält Kaschunuss	n	enthält Weichtiere
a6	enthält Kamut	h5	enthält Pekannuss		
b	enthält Krebstiere	h6	enthält Paranuss		
c	enthält Eier	h7	enthält Pistazie		
d	enthält Fisch	h8	enthält Macadamianuss		
e	enthält Erdnuss				
f	enthält Soja				

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Allergen-Speiseplan



Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 16.06.2024, 13:52 Uhr

Montag, 08.07.

- 51 Hühnerragout (Tomaten) Reis (100% Bio)ⁱ
 - PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannellotti (Spinat, Ricotta) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken^{a, a1, f, g, i}
 - Obst der Saison
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen^{c, i}
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark^{g, i}
 - Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

Dienstag, 09.07.

- 51 Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse^{f, g}
 - Brokkolicremesuppe mit Knusperbrötchen (100% Bio)^{a, a1, a3, g, i}
- 51 Milchpudding Butterkeks^{a, a1, g}
 - Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis^{g, i, j}
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)^{c, g, i}

Mittwoch, 10.07.

- 51 Paniertes Seelachs mit Salzkartoffeln und Zucchini-Tomaten-Gemüse dazu Karottensalat^{a, a1, d, i, l}
 - Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika), dazu Brötchen^{a, a1, a3, i}
- 51 Obst der Saison
 - Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce^{d, g}
 - Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp^{i, l}
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese^l
 - Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp^{i, l}

Donnerstag, 11.07.

- 51 Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu grüne Bohnen und Bio-Eierknöpfe^{a, a1, a3, c, l}
 - Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Reibekäse^{a, a1, g, i}
- 51 Schokomuffin^{a, a1, c, f, g}
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce, dazu Zucchini und Bio-Reis^{i, j}
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler mit Champignonrahm^g
 - Krautsalat 0,08 kg EW Verp

Freitag, 12.07.

- Hähnchenbrust natur mit Kartoffelpüree, dazu grüne Bohnen mit Tomate und Salat mit Senfdressing^{c, g, i, j, l}
- Falafel-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Bio-Spätzle und Salat mit Senfdressing^{a, a1, c, g, i, j, l}
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln^{i, l}
- Blattsalat Fr 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp^{i, l}
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker^g



MAIER
Schwaben Catering

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a	Glutenhaltiges Getreide	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	j	enthält Senf	k	enthält Sesam
a2	enthält Roggen	h	Schalenfrüchte/Nüsse	l	enthält Schwefeldioxid
a3	enthält Gerste	h1	enthält Mandel	m	enthält Lupine
a4	enthält Hafer	h2	enthält Haselnuss	n	enthält Weichtiere
a5	enthält Dinkel	h3	enthält Walnuss		
a6	enthält Kamut	h4	enthält Kaschunuss		
b	enthält Krebstiere	h5	enthält Pekannuss		
c	enthält Eier	h6	enthält Paranuss		
d	enthält Fisch	h7	enthält Pistazie		
e	enthält Erdnuss	h8	enthält Macadamianuss		
f	enthält Soja				

Allergen-Speiseplan

Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 16.06.2024, 13:52 Uhr

Montag, 15.07.

- 51 Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis ^{a, a1, i}
 - PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce^{a, a1, c, g, i}
- 51 Obst der Saison
 - Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis ^g
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse ^{i, l}
 - Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

Dienstag, 16.07.

- 51 Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken und Knabbergurken ^{i, l}
 - Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Blumenkohl in Hollandaise und Knabbergurken ^{a, a1, a3, c, g, j}
- 51 Vanillepudding Bio ^g
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa ^{d, f, i, j, l}
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse ^{g, l}

Mittwoch, 17.07.

- Seelachsfilet (natur) mit Brokkolirahmsauce und Salzkartoffeln ^{d, g, l}
- 51 Spätzle Auflauf mit Spinat (100% Bio) ^{a, a1, c, g, i}
- 51 Obst der Saison
 - Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute ^g
 - Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp ^{i, l}
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit: Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis ^{g, i}

Donnerstag, 18.07.

- Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Käsesauce dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ^{a, a1, g, j, l}
- 51 Kartoffelsuppe ^{g, i}
- 51 Reibekuchen mit Apfelmus
- 51 Buttermilchdessert mit Heidelbeeren ^g
 - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot ^{f, i}
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat ^g
 - Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp ^l

Freitag, 19.07.

- Erbseneintopf (Bio) mit Geflügelbratwurstscheiben, dazu Bio-Vollkornbrot ^{a, a2, i}
- PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse (100 % Bio)^{a, a1, g, i}
- Obst der Saison
 - Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis ^g
 - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei ^{c, l}



MAIER
Schwaben Catering

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

Allergen-Speiseplan

Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 16.06.2024, 13:52 Uhr

Montag, 22.07.

- Bio-Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Bio- Zucchini ^{g,i}
- 51 Sojaschnitzel mit Eierknöpfe, dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce ^{a, a1, c, f, i}
- 51 Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta ^{i,j}
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis ⁱ
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

Dienstag, 23.07.

- 51 Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Reis ^{a, a1, a3, g, l}
- Vegetarisches Gulasch (Veggie Hähnchen) mit Bio-Vollkornspirelli dazu Salat mit Joghurtdressing ^{a, a1, a3, c, g, i, j, l}
- 51 Griechischer Joghurt mit Honig ^g
- Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse, (dazu Schmand-Dip) ^g
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler auf Gemüsegulasch ^{g, i}

Mittwoch, 24.07.

- Vier Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce, dazu Bio-Farfalle ^{a, a1, c, g, j}
- Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika, Karotte) mit Reiseinlage, dazu Knusperbrötchen (100% Bio) ^{a, a1, a3, i}
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse, dazu kleine Kartoffeln ^{d, g, l}
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja) ^f
- Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp ^{j, l}

Donnerstag, 25.07.

- Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{c, g}
- Bunte Bio-Spirelli mit Bio-Tomatensauce, dazu Bio geriebener Käse und Knabbergurken ^{a, a1, g, i}
- Schokopudding Bio ^g
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind ⁱ
- Blattsalat Do 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp ^{j, l}
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce ^{c, g}

Freitag, 26.07.

- Paniertes Lachs mit Reis, dazu Möhrenrahmgemüse ^{a, a1, d, g}
- Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) (100% Bio) ^{a, a1, g, i}
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln ^{i, j, l}
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce ⁱ



MAIER
Schwaben Catering

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

Allergen-Speiseplan



Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 16.06.2024, 13:52 Uhr

Montag, 29.07.

- Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Reibekäse ^{a, a1, g, i}
- PASTA - Raviolini gefüllt mit Spinat, dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse ^{a, a1, g}
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie: Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis ^{a, a1}
- Krautsalat 0,08 kg EW Verp
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce ⁱ
- Krautsalat 0,08 kg EW Verp

Dienstag, 30.07.

- Kibbeling mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat ^{a, a1, c, d, g, j}
- Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen dazu Salat mit Kräuterdressing ^{a, a1, g, i, j, l}
- Kirschjoghurt ^g
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Ein Hähnchenbrustfilet mit Currysauce dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip ^{c, g, i, l}

Mittwoch, 31.07.

- Brokkolicremesuppe mit Lachs und einer Scheibe Vollkornbrot dazu Knabbergurken ^{a, a1, a2, a3, d, g}
- Vegetarische Bolognese (Sojahack) mit Bio-Farfalle und Bio-Reibekäse ^{a, a1, f, g, i}
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta ^{i, j}
- Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp ⁱ
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis ^{f, g}

Donnerstag, 01.08.

Freitag, 02.08.



MAIER
Schwaben Catering

MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a	Glutenhaltiges Getreide	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	h	enthält Schalenfrüchte/Nüsse	j	enthält Senf
a2	enthält Roggen	h1	enthält Mandel	k	enthält Sesam
a3	enthält Gerste	h2	enthält Haselnuss	l	enthält Schwefeldioxid
a4	enthält Hafer	h3	enthält Walnuss	m	enthält Lupine
a5	enthält Dinkel	h4	enthält Kaschunuss	n	enthält Weichtiere
a6	enthält Kamut	h5	enthält Pekannuss		
b	enthält Krebstiere	h6	enthält Paranuss		
c	enthält Eier	h7	enthält Pistazie		
d	enthält Fisch	h8	enthält Macadamianuss		
e	enthält Erdnuss				
f	enthält Soja				

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.